# Dessert & Käse

**Creme Brûlée von Nougat**
**Heidelbeeren, Joghurt**
14,00 €

**Rhabarber-Sorbet**
Champagner
16,00 €

**Pflaumen-Quark-Knödel**
Vanillesauce
14,00 €

Empfehlung zum Dessert

**Georg Albrecht Schneider**

Niersteiner Hipping
Riesling Auslese 2017
7,00 € 0,05 l

Niersteiner Paterberg
Riesling Eiswein 2017
13,00 € 0,05 l

**der *KÄSE*LADEN**
**Martina Mühlenberg Schwerin**

Frankreich
**3 fach- Auswahl**
Rohmilchkäse
15,00 €

Frankreich
**5 fach- Auswahl**
Rohmilchkäse
20,00 €

Liebe Gäste, wir machen Sie darauf aufmerksam, dass in allen unseren Speisen, Allergene und Zusatzstoffe enthalten sein können.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte ans Personal.

**25 Jahre**
**Fuchs • Glania-Brachmann**
**2001 – 2026**

**Gänseleber-Terrine**
Quitte, Kakao
22,00 €

**Geräucherter Wildschweinschinken**
Créme Fraîche, Heidelbeeren
20,00 €

**Klare Fischsuppe**
„Mann & Frau“
13,00 €

**Schaumsuppe**
**Heimische Steinpilze**
16,00 €

**Rehfiletspitzen**
Rotkohl, Steinpilzknödel-Terrine
29,00 €

**Perlhuhn Frikassee**
**für 2 Personen**
Risi Bisi
48,00 €

**Kalbs-Sauerfleisch**
Chili-Remoulade/ Bratkartoffeln
Spitzkohl
22,00 €

**Müritzer Zander**
Champagnerlinse
33,00 €

**Gebratene Blutwurst**
**„ Himmel und Erde „**
Sauerkraut
22,00 €

**In Butterfond pochiertes Heilbuttfilet**
Hokkaido, Schmorgurke
28,00 €

**Rinderrücken „Senfkruste“**
Prinzessbohnen
gratinierte Kartoffeln
48,00 €

# „Mit“

Rieslingssekt mit
2026 Holunderblüten-Nektar, Heidelbeeren
13,00 €

# „Ohne“

Schweriner Apfel-Nektar
0,1l 4,00 €

## Menü „Niklot“

**Rote Beete – grüner Apfel**
Mandel
gebackene Königsgarnele
*22,00 €*

♦

**Hokkaido Suppe**
Saibling
*24,00 €*

♦

**RR**
**Rehrücken „Rossini“**
Heimische Steinpilze, Entenleber
Portwein, Hagebutte
*55,00 €*

♦

**Creme Brûlée von Nougat**
Heidelbeeren, Joghurt
*14,00 €*

Menüpreis
88,00 € pro Person

## Menü „Caroline Louise“

**Rote Beete – grüner Apfel**
Mandel
eingelegter Ziegenkäse
*20,00 €*

♦

**Hokkaido Suppe**
Pistazie
*10,00 €*

♦

**Hausgemachte Pasta**
Heimische Steinpilze
Parmesan
*26,00 €*

♦

**Creme Brûlée von Nougat**
Heidelbeeren, Joghurt
*14,00 €*

Menüpreis
62,00 € pro Person

Sehr geehrte Gäste,
für unsere Mundserviette und Tischdecke
berechnen wir 2,50 € pro Gast.